

Die Bäckerin der Stars

Dawn Nelson verkauft in Friedrichshain amerikanische Cupcakes – auch an Hollywood-Berühmtheiten

■ VON TINA EPKING

Ihren Kuchen lieben sie alle: Tom Cruise, Katie Holmes, Jared Leto. Auch Sängerin Celine Dion mag die Cupcakes von Dawn Nelson aus Friedrichshain besonders gern. Als Tom Tykwer mit Clive Owen an seinem Film „The International“ arbeitete, versorgte Nelson die Crew mit einer Extra-Portion Süßem. Sie beliefert hin und wieder den Filmpark Babelsberg. Und Gitarrist Evli Jared von der US-Band Bloodhound Gang kommt sowieso öfter mal vorbei. Für die 32-Jährige ist es mittlerweile normal, für Stars zu backen. „Viele der Schauspieler, Musiker und Künstler, die hier in Berlin arbeiten, sind Amerikaner, und sie mögen eben Cupcakes“, sagt Nelson.

Und wie war das mit Tom Cruise? „Während der Dreharbeiten zu ‚Valkyrie‘ haben Katie Holmes und Tom Cruise öfter Cupcakes bestellt. Und als sie dann persönlich mit Suri vorbeikam, hat uns das riesig gefreut. Aber es war schon bizarr. Sie kam rein, kaufte ganz normal ein, und draußen warteten die Bodyguards“, sagt Dawn und lacht.

Einkauf unter Bewachung

Die Ehefrau von Tom Cruise ist wie ihr Mann Amerikanerin, deswegen weiß sie auch, was das ist – so ein Cupcake. Den Deutschen ist der Begriff noch nicht ganz so geläufig. Zu ähnlich sieht der kleine, amerikanische Kuchen einem Muffin. Tatsächlich hat er eine ähnliche Größe, aber sonst sei er ganz anders, betont Nelson. Edler, aufwendiger, der Teig viel fluffiger. Und dann das Topping, das fehlt beim Muffin ganz. Auf ihrer Karte im Laden hat die 32-Jährige extra noch einmal erklärt, was genau ein Cupcake ist. Nämlich ein handlicher Kuchen, der in einer kleinen, taschenartigen Form gebacken wird. Er ist in etwa so groß wie ein Muffin, schmeckt jedoch ganz anders. Der Teig hat eine leichtere Textur, er ist viel süßer.

Kaffeeplätzchen und junge Leute, das passt hier in Friedrichshain hervorragend zusammen. Und eine Stadt wie Berlin, die nicht gerade



Dawn Nelson präsentiert mehrere Variationen ihrer amerikanischen Cupcakes

FOTO: AMIN AKHTAR

für ihre Backtradition, aber für ihre Offenheit gegenüber jedem Trend bekannt ist, nimmt neue Ideen gern auf. Hier in der Hauptstadt gibt es wirklich alles. Die unterschiedlichsten Restaurants: afrikanische, indonesische, vietnamesische, koreanische, türkische, italienische, griechische, russische. In manchen werden sogar so exotische Dinge wie Insekten oder Quallen angeboten. Was der Berliner haben möchte, bekommt er auch. Das kulinarische Angebot ist reichhaltig.

Umso verwunderlicher, dass der Cupcake hier so spät entdeckt wurde. Ganz neu ist die Idee für den Mini-Kuchen mit Buttercreme-Topping nämlich nicht. In den USA wurden Cupcakes schon in den 30er-Jahren serviert. In Berlin sind sie trotzdem noch eine kleine Rarität.

Erklären kann sich Dawn Nelson das auch nicht. Bevor sie den Laden vor knapp zwei Jahren mit ihrem deutschen Freund Daniel Bader eröffnete, fragte sie Freunde, ob sie denn wüssten, was ein Cupcake sei. Kaum jemand kannte die amerikanischen Kuchen. Und das Wichtigste: Niemand kannte einen Laden, in dem es sie zu kaufen gab.

Mittlerweile treffen sich hier die unterschiedlichsten Menschen. „Es kommen junge Berliner, Großmütter und -väter, Familien und auch Punks, die einfach gern le-

ckeren Kuchen mögen. Das ist ganz gemischt“, erzählt Dawn. Der Cupcake verbindet eben, nicht nur Deutsche und Amerikaner, sondern auch Alte und Junge, traditionelle Kuchenliebhaber und modebewusste Friedrichshainer. Und Hand in Hand mit der Krise geht der Trend vom tragbaren Kaffeebecher und Muffin zum Mitnehmen wieder zum Gedeigneten, zum Reichhaltigen. Mit Cupcakes mit Buttercreme-Topping treffen Dawn Nelson und Daniel Bader da offensichtlich ein Bedürfnis.

Kuchen auch für Veganer

Die Amerikanerin verkauft Kreationen mit so hübschen Namen wie „Pretty in Pink“ (Vanillekuchen mit Pink-Vanillebuttercreme), „The King“ (Schokoladen-Kuchen mit Erdnuss-Buttercreme und Bananen-Splittern), „Cookies'n' Cream“ (Schokoladen-Kuchen mit Oreokeks-Buttercreme) und Sugar'n'Spice (Karotten-Kuchen mit Frischkäse-Buttercreme). Das Sortiment von „Cupcake“ weist außerdem so modische Sorten wie „vegan Cupcakes“ auf. Allergiker können glutenfreie Küchlein bestellen. Schon einige der Namen lassen ahnen, dass es nicht ganz leichte Kost ist, was Dawn hier anbietet.

„Die Deutschen mögen das Süße“, sagt sie. Sehr süß sind die kleinen Köstlichkeiten tatsächlich.

Für 2,50 Euro – so viel kostet ein Cupcake im Durchschnitt – kann man hier locker und schnell den Zuckerbedarf für zwei bis drei Tage decken.

Mittlerweile hat die 32-Jährige zwei Aushilfen, die ihr ein bisschen Arbeit abnehmen. Sie steht schließlich sonst jeden Tag mindestens vier Stunden in der Küche und backt um die 100 Cupcakes. Im Moment sitzen zwei sehr junge, großflächig tätowierte und mehrfach geperlte junge Menschen an einem Tisch vor dem Café. Ines Wegner und Steffen Kaufmann aus Baden-Württemberg probieren gerade „Fantasy Island“ – einen Vanille-Cupcake mit Frischkäse-Buttercreme und Kokos-Splittern. „Wir haben etwas über den Laden im Internet gelesen“, sagt die 20-jährige Ines Wegner. „Der Kuchen schmeckt super. Und er sieht wirklich toll aus.“

Wird man nicht dick, wenn man jeden Tag inmitten von so vielen Süßigkeiten verbringt? „Nein, wir machen das genauso wie jeder andere. Es ist ja inzwischen normal für uns, dass uns immer Kuchen zur Verfügung steht. Ich esse auch nicht mehr als jeder Kunde“, sagt Dawn Nelson. Außerdem müsse sie eh beim Backen ständig probieren.

Für die Amerikanerin ist der Cupcake sowieso schon immer Bestandteil ihres Lebens. In ihrer

Kindheit in den USA hat sie mit ihrer Mutter, einer Deutschen aus Frankfurt am Main, Cupcakes gebacken.

Sie war Visagistin in Philadelphia

In Berlin war Dawn Nelson bis dahin nur zu Besuch gewesen. In ihrem ersten Leben – vor den Cupcakes – war sie Visagistin in Philadelphia. Dann traf sie ihren jetzigen Freund und Geschäftspartner Daniel Bader. Und wollte bleiben. In ihrem Beruf konnte sie hier schlecht Geld verdienen, ganz ohne Deutsch-Kenntnisse. Deswegen suchte sie nach einer Lösung. „Eines Tages saß ich mit meiner besten Freundin in einem Café in Prag. Wir überlegten hin und her. Bis sie sagte: ‚Dawn, Du backst doch so gern. Und Du bist gern mit Menschen zusammen. Mach doch einen Laden auf.‘ Und das habe ich dann gemacht.“

Wird man reich, wenn Tom Cruise bei einem Kuchen bestellt? Dawn lacht. „Nein, das ist ein Job, den man aus Liebe macht. Er deckt unsere Kosten, für große Urlaube oder Autos reicht es – zumindest noch – nicht.“

Der Laden

Adresse Cupcake, Krossener Straße 12, Friedrichshain, ☎ 25 76 86 87
 Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag, 12 bis 19 Uhr
 Internet www.cupcakeberlin.de

Berlin Steglitz-Zehlendorf: Klinikum Steglitz bleibt!
 Der CDU gehen die Inhalte aus. Herr Wellmann rettet sich in die Landespolitik und hat jetzt das Klinikum Steglitz entdeckt. Tatsache aber ist: **Es gibt keine Pläne des Senats, den Standort zu schließen.** Benneter dagegen kämpft nicht erst seit gestern, sondern schon seit 2001 für den Erhalt der Charité in Steglitz.
Darum: Erststimme: Klaus Uwe Benneter. Zweitstimme SPD.

BERLINER VERKEHRSMELDER

Ein Service von Berliner Morgenpost in Zusammenarbeit mit 104.6 RTL

Bus und Bahn

S-Bahn Notfahrplan, S 45, S 47, S 75, S 85 fahren nicht. Info: www.s-bahn-berlin.de, ☎ 29 74 33 33. **S 3, S 7:** Fr., 22 Uhr, bis Mo., 1.30 Uhr. Ostkreuz-Rummelsburg kein Bahnverkehr. Ersatz: Ostkreuz-Nöldnerplatz mit S 5/7, Nöldnerplatz-Rummelsburg mit Bus. Springpfuhl-Ahrensfelde Abfahrt verändert. **S 46:** Fr., 21.45 Uhr, bis Mo., 1.30 Uhr. Grünau-Königs Wusterhausen mit Bus. **U-Bahn U 2:** Zwischen Schönhauser Allee und Pankow mit Bussen. **Tram M 1, M 13:** Rathaus Pankow-Eberswalder Straße sowie Gustav-Adolf-/Langhansstraße-Bornholmer Straße Busverkehr. **62:** Zwischen Pablo-Neruda-Straße und Wendenschloß mit Bussen. **63:** S-Bhf. Schöne-weide-Haackelstraße mit Bussen. **Bus M 42, N 6:** Bis Mo., 24 Uhr, Umleitung über Anhalter Str. und Wilhelm-/Stresemannstraße in Richtung Hauptbahnhof (M 42), bzw. in Richtung Alt-Mariendorf (N 6). **122, 327:** Fr., 9 Uhr, bis Mo., 5 Uhr, in Richtung K.-Schumacher-/Leopoldplatz Umleitung über Lengeder, Flottenstr., Roedernallee bzw. Emmentaler Str.

Staustellen

Baustelle Moabit: Turmstraße in beiden Richtungen zwischen Bredow- und Stromstraße verengt.
Baustelle Friedrichshain: Karl-Marx-Allee stadtauswärts zwischen Strausberger Platz und Andreasstraße linke Spur gesperrt.
Baustelle Kreuzberg: Hasenheide/Gneisenastraße zwischen Fichte- und Baerwaldstraße in Richtung West punktuelle Sperrung der rechten und mittleren Spur. 9–15 Uhr.
Baustelle Wilmersdorf: Kurfürstendamm zwischen Rathenauplatz und Westfälische Straße beidseitig auf zwei Spuren verengt.
Baustelle Tempelhof: Tempelhofer Damm/Platz der Luftbrücke stadteinwärts auf zwei Spuren verengt.
Sperrung Marzahn: Allee der Kosmonauten stadtauswärts zwischen Rhinstr. und Marzahner Chaussee.
Sperrung Köpenick: Wendenschloßstraße in Richtung Müggelheimer Str. zwischen Salvador-Allende- und Landjägerstraße.

Schicken Sie eine SMS mit „berlin stau“ an die 32020 (max. 7 SMS/Woche, 0,29 Euro/SMS).

Das „Band des Bundes“ wird erweitert

Am Schiffbauerdamm entsteht ein neues Quartier – der „Luisenblock Ost“

■ VON ISABELL JÜRGENS

Das Parlaments- und Regierungsviertel am Spreebogen verändert sein Gesicht: Gestern wurde der Wettbewerbssieger für den Abschluss des Gebäudeensembles „Band des Bundes“ auf der östlichen Seite der Luisenstraße in Mitte präsentiert. Das Berliner Büro Kusur + Kusur hat den Ideenwettbewerb für das Gebäude im Luisenblock Ost am Spreebogen zwischen Luisenstraße, Schiffbauerdamm, Spree und Bahnviadukt gewonnen. „Bislang besteht das ‚Band des Bundes‘ aus dem Kanzleramt, dem Paul-Löbe-Haus und dem Marie-Elisabeth-Lüders-Haus. Es ist damit noch nicht vollendet“, sagte Senatsbaudirektorin Regula Lüscher. Die Senatsverwaltung für Stadtentwicklung hatte den Wettbewerb im Auftrag des Bundes ausgelobt, 113 Büros hatten sich an ihm beteiligt. Ziel des Wettbewerbs war, Ideen für die städtebauliche Entwicklung des Bereiches zu finden, der durch eine Mischung aus denkmalgeschützten Bürogebäuden und Hallen, erhaltenen Wohn- und

Geschäftshäusern und abrisstreifer Bausubstanz geprägt ist. Staatskreis Lütke Daldrup begrüßte gestern das Ergebnis: „Mit dem Wettbewerb wird eine sehr gute Grundlage für die Weiterentwicklung der Bauten des Bundestags im Luisenblock Ost geschaffen.“ Auf dieser Basis könne der Berliner Senat nun den erforderlichen Bebauungsplan in Angriff nehmen.

Noch in diesem Jahr sollen zudem die Bauarbeiten für den Anbau des Marie-Elisabeth-Lüders-Hauses an der Luisenstraße starten. Der Münchner Architekt Stephan Braunfels hat dafür unter anderem einem 36 Meter hohen Turm aus

Glas geplant. Die Kosten für die Erweiterung des Lüders-Hauses werden auf 189 Millionen Euro beziffert. Im Jahr 2013 soll der Anbau fertig gestellt sein.

Doch nicht nur für den Bundestag, auch für die Ministerien soll im Regierungsviertel gebaut werden: Das Innenministerium bekommt gegenüber vom Kanzleramt auf dem Moabit-Werder einen neuen Dienststz. Die Arbeiten sollen 2011 beginnen und voraussichtlich 2014 abgeschlossen werden. Das neue Bildungs- und Forschungsministerium soll bis Ende 2013 auf dem Gelände des Bundespresstrands am Kapelleufer entstehen.



Das Band des Bundes ist in Hellblau markiert: Der Entwurf von Kusur + Kusur sieht einen Bau mit zwei ovalen Höfen vor



HAPPY FRIDAY
 JEDEN FREITAG ENTSPANNT
 EINKAUFEN BIS 21:00 UHR

Irische Butter "Kerrygold"

ungesalzene, aromatische Markenbutter von der grünen Insel
 250g € 0,99

Ungarische Salami "Pick"

vollendete Rezepte für Würzung sowie monatelange Reifung verleihen dieser Dauerwurst ihren unübertroffenen Geschmack
 100g € 1,98

Dallmayr Kaffee Prodomo

gemahlene, spezialveredelte Spitzenmischung mit Vollaroma-röstung, aus feinsten Hochlandkaffeesorten
 Preis je 1kg € 6,96
 Inh. 500g Pckg. € 3,48

Lutter & Wegner Riesling Sekt

extra trocken dosiert, verspricht diese exklusive Cuvée allerhöchsten Sektgenuss
 Preis je 1l € 7,97
 Inh. 0,75l Flasche € 5,98

FrISChe ganze Entenschenkel

bratfertig, H.K.I.A., von vollfleischigen Barbarie-Enten
 1kg € 6,98

Sekt Geldermann

Carte Bleue oder Carte Noire, trocken oder halbtrocken, nach altem traditionellem Verfahren der Flaschengärung hergestellt
 Preis je 1l € 10,64
 Inh. 0,75l Flasche € 7,98

Kodiak Wildlachs „smoked“ oder „graved“

in Scheiben, mit höchster Räucherkunst veredelt oder mit echtem kanadischem Ahornsirup mariniert, aus dem Hause Friedrichs
 Preis je 100g € 5,32
 Inh. 150g Pckg. € 7,98

Jim Beam

40% Vol., Kentucky Straight Bourbon Whiskey, ein weltbekannter Bourbon mit großer Geschmacksfülle
 Preis je 1l € 14,26
 Inh. 0,7l Flasche € 9,98

Sherry Lustau Solera Reserva

Fino „Jarana“, Manzanilla „Papirosa“ oder Medium Dry „Los Arcos“, Trocken oder Medium Dry, elegante Sherrys, ausgewogen mit langem Nachhall, ein idealer Aperitif
 Preis je 1l € 19,97
 Inh. 0,75l Flasche € 14,98

Aalborg Jubiläums Akvavit

45% Vol., ein dänischer Akvavit, sorgfältig destilliert, mit Kräutern angereichert, weicher, milder Charakter, mit Akvavit-Glas
 Preis je 1l € 24,26
 Inh. 0,7l Flasche € 16,98

FrISChe HÜFTSTEAK

aus Argentinien, eine Spezialität für den Feinschmecker
 1kg € 16,98

FrISChe Kalbsschnitzel

nur aus der Oberschale, von Premium-Kälbern aus deutscher Aufzucht
 1kg € 19,98

FrISChe Thunfischfilet

gefangen im Indischen Ozean, mit festem Fleisch, vom Gelbflossenthunfisch
 1kg € 39,95

Halloween-Party

mit Musik, Tanz und kulinarischen Spezialitäten, am Samstag, dem 31. Okt. 2009 um 20.30 Uhr, Karten pro Person € 160,- in der Bestellannahme 6. Etage erhältlich.

Feinschmecker-Einkaufs-Service

Telefonische Bestellung: 21 21-0, -27 00, -21 66, -23 66, -23 67, -24 16, Fax 21 21 26 10. Ab € 150,- Lieferung innerhalb Berlins frei Haus.

www.feinschmeckeretage.de

www.kadewe.de

KaDeWe
 BERLIN

KARSTADT PREMIUM GROUP